

KOREAN PATENT ABSTRACTS

(11)Publication

100201251 B1

number:

(43)Date of publication of application:

12.03.1999

(21)Application number: **1019970010400** (71)Applicant: **KIM, JUN TAE**

(72)Inventor: **KIM, JUN TAE**

(22)Date of filing: **25.03.1997** (73)Applicant: **KIM, EUN TAE**

(51)Int. Cl **A23L 2 /02**
 A23L 2 /38

(54) MANUFACTURING METHOD OF GINKGO NUT EXTRACT

(57) Abstract:

PURPOSE: A manufacturing method of ginkgo nut extract is provided to improve the effectiveness on cough, cold, digestion and hangover by removing the peculiar stink smell of the ginkgo nut and enabling the internal use of the ginkgo nut as a fruit juice type. CONSTITUTION: Ginkgo nut extract is manufactured from removing a seed from a well-ripe ginkgo nut. The epicarp and mesocarp of ginkgo nut are extruded by an extruder and fermented in a sealed pot for 30-35 days while keeping the temperature at 20-25 deg.C for removing the peculiar stink smell of the ginkgo nut. The fermented ginkgo nut extract is filtered to remove waste and re-fermented for 30-35 days at 15-20 deg.C for removing the stink smell. The re-fermented extract is filtered again and fermented for 50-60 days at 15-20 deg.C for vaporizing the stink smell. The sweet, bitter and astringent taste of the extract is changed into a palatable taste in a fermenting process.

공개특허특1997-0025450

(19) 대한민국특허청(KR)
(12) 공개특허공보(A)

(51) Int. Cl. 6
A23L 2/02

(11) 공개번호 특1997-0025450
(43) 공개일자 1997년06월24일

(21) 출원번호 특1997-0010400
(22) 출원일자 1997년03월25일

(30) 우선권주장	97-6811997년01월13일대한민국(KR)
(71) 출원인	김준태 전라남도 화순군 남면 용리 412-1 (우:519-890)
	김언태 전라남도 화순군 남면 벽송리 694 (우:519-890)
(72) 발명자	김준태 전라남도 화순군 남면 용리 412-1 (우:519-890)
(74) 대리인	손은진

(54) 은행과즙의 제조방법

요약

은행의 과즙을 내어 이를 숙성시키는 과정에서 은행 특유의 고약한 냄새를 제거하고, 또한 은행의 숙성과정에서 단맛과 쓴맛 및 떫은맛을 변화시켜 감칠맛을 갖게 하여 은행을 과즙 형태로 복용 가능케 함으로서 기침과 감기 및 소화와 숙취에 대한 작용 효과를 높일 수 있도록 하는 은행과즙의 제조방법을 제공하는 것으로, 잘익은 은행에서 씨를 제거하고 남은 외과피와 중과피를 과즙기에서 과즙을 내어 이를 통속에 써 27°C~25°C의 온도를 유지하면서 30일~35일 동안 1차 숙성시켜 은행 특유의 냄새를 제거하는 단계 1과, 상기 단계 1에서 숙성된 과즙을 정제시켜 찌꺼기를 걸러내는 단계를 거친 다음 다시 15°C~20°C의 온도로 30일~35일 동안 통속에서 2차 숙성시켜 은행 특유의 냄새를 제거하는 단계 2와, 상기 단계 2에서 숙성된 과즙을 다시 정제시킨 다음 이를 15°C~20°C의 온도로 50일~60일 동안 통속에서 속성하여 은행의 특유한 냄새를 증발 제거시켜 은행 특유의 맛인 단맛, 쓴맛, 떫은맛이 변하여 감칠맛을 얻는 단계 3을 포함하는 것을 틀림으로 한다.

명세서

[발명의 명칭]

은행과즙의 제조방법

본 내용은 요부공개 건이므로 전문 내용을 수록하지 않았음

(57) 청구의 범위

첨구합1

잘 익은 은행에서 씨를 제거하고 남은 외과피와 중과피를 과즙기에서 과즙을 내어 이를 통속에서 20°C~25°C의 온도를 유지하면서 30일~35일 동안 1차 숙성시켜 은행 특유의 냄새를 제거하는 단계 1과, 상기 단계 1에서 숙성된 은행과즙을 정제시켜 찌꺼기를 걸러내는 단계를 거친 다음 다시 15°C~20°C의 온도로 30일~35일 동안 통속에서 2차 숙성시켜 은행 특유의 냄새를 제거하는 단계 2와, 상기 단계 2에서 숙성된 은행과즙을 다시 정제시킨 다음 이를 15°C~20°C의 온도로 50일~60일 동안 통속에서 숙성시켜 은행 특유의 냄새를 증발 제거시켜 은행 고유의 맛인 단맛, 쓴맛, 익은 맛이 변하여 감칠맛을 염는 단계 3을 포함하는 것을 특징으로 하는 은행 과즙의 제조방법.

※ 참고사항: 최초출원 내용에 의하여 공개하는 것임.